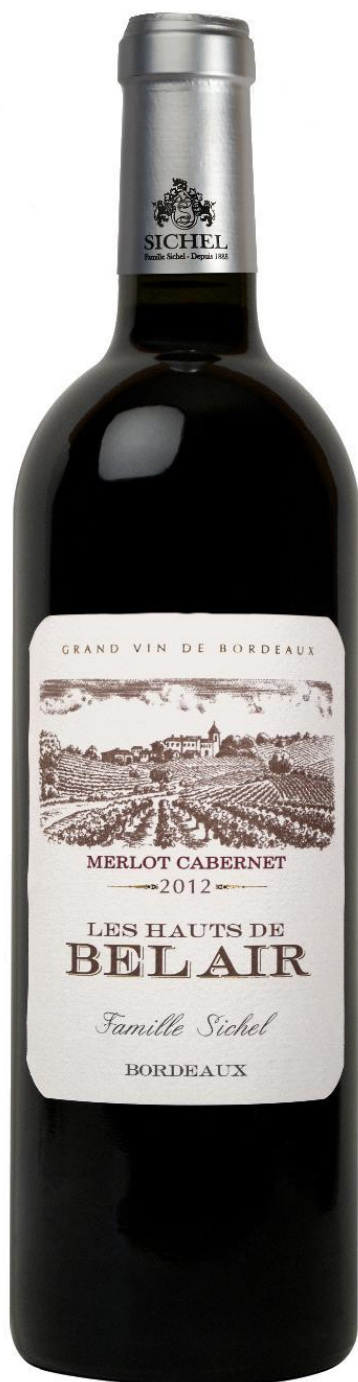


LES HAUTS DE BEL AIR

ЛЕ О ДЕ БЕЛЬ ЭР



Вино красное сухое

Апелласьон: Bordeaux AOP

Сорта винограда: 70% Мерло, 30% Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 13%

Вино Les Hauts de Bel Air было создано семьей Сисель как воплощение качества и уникально стиля Дома.

Виноградники находятся на правом берегу реки Гаронны, в 30 км к югу от города Бордо.

Сисель был первым неgociантским домом, который создал свою собственную винодельню. Сегодня он контролирует 300 виноградников, от 50 виноградарей. Средний возраст лоз составляет 30 лет.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается при оптимальной спелости. После процесса гребнеотделения и мягкого прессования, проводится ферментация в стальных чанах при контролируемой температуре 30-32°C.

Далее проводится яблочно-молочное брожение проводится.

Вино намеренно не выдерживают в контакте с дубом, чтобы в полной мере сохранить свежую фруктовую ароматику.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий гранатовый.

Аромат: Выразительные ноты спелых черных ягод (черная смородина, ежевика), лакрицы и фиалок.

Вкус: Округлое, наполненное обильными бархатистыми танинами.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к мясу на гриле, с говядиной, дичью, овощами на гриле и сырами средней выдержки. Температура подачи: 18-20 °C.

